We Lwowie
Dnia 16go Lipca
1830.

Ner. 20.

GAZETA OGRODNICZA.

Kto szczęście znaleźć pragnie wśród ojców zagrody,
Niech czysty hołd wsi bóstwóm czystym sercem składa.

Ziemiaństwo Delila, pieśń pierwsza.

Sadownictwo.

O różnych kształtach, które w szczególności karłom wazonowym nadają się.

O kształcie piramidy.

Potrzeba, aby drzewo w szkółce do tego kształtu usposobione było. Gruszki tylko mogą być w piramidę prowadzone; zaś jabłka nie. A że piękność piramidy od tego zależy, aby karżeł od spodu do góry drzewem rodzącem był okryty, więc tak trzeba co roku obcinać, aby drzewo w miarę, jak pędzi do góry, otrzymało przybytek pobocznych gałęzi i aby nie było takich miejsc, przez któreby pień główny przeglądał. W doskonałéj piramidzie, przez całe lato powinny się okazywać: liście, gałęzie i owoce. Jeżli w skutek złego obcięcia, pokazują się nagie miejsca, najbliższą gałęź, bodaj do starego drzewa, przyciąć, aby to miejsce zakryć. Kto w takim kształcie chce mieć piękne drzewa, powinien na drzewie mało owoców zostawiać i przez gnojenie, pobudzić je do mocnego pędzenia.

Główny pień piramidy powinien być prosto prowadzony; jeżli więc przekrzywi się, do pala go przywiązać. Jeżli zaś to drzewko jest jednoletnie, pierwszego roku je na 4 do 8 cali przykrocić, na cztery cale, jeżli małe i mało ma korzeni, do ośmiu, gdy ma obfitsze. Gdybyśmy w Maju postrzegli, że drzewko więcéj puszcza gałęzi, jak ich potrzebuje do swego kształtu, trzeba je zaraz zgubić w zarodzie. Ale to rzadko przypada robić w karłach wazonowych, ponieważ tu obwód ich nie jest tak wielki, iżby zbyt gęsta korona przyszłym owocom szkodzić mogła. Gdy drzewko pierwszego lata tak szybko pędzi, iż gałązki drzewne do połowy Czerwca tak mocno rzuty wygnały, że się już spodnie oczka ukształciły, trzeba je przyciąć do czterech calów, aby w drugim roku z wierzchnich oczek, nowe w górę idące gałązki wyszły, a z spodnich, kolce owocowe. Gdy to zrobimy, zyskamy niejako rok, ponieważ siłę drzewa, która dąży do przedłużenia gałązki, coby obcięta być musiała, zwracamy ku użytkowi, części pozostałéj. Która tak użyta, przyspiesza uformowanie drzewa.

Lecz gdy najwyższe oczko wyrosło i ciągle rośnie, to dowodzi,ześmy się niepoznali na sile drzewa i że lepiéjby było nietykać się drzewa nożem.

Powyższe obrzynanie nazywa się letniem i używa się do drzew, które sporo rosną. Innych nietrzeba przez całe lato nożem zaczypiać.

Mocno pędzące drzewo, które już jest letnie i owoc rodzić powinno, obcinać w Wrześniu, niezaczepiając najwyższéj w górę puszczonéj gałęzi. Wtedy nie będzie tyle w gałęzie wyrastać, lecz oczka będą nabrzmiewać, przez co się urodzajność drzewa przysporzy.

Drugiego roku tak obcinać należy jak pierwszego; najwyższe oczka ucinać do dwóch lub czterech calów, podług tego, jak słabsze lub

silniejsze są gałązki. Jeżliby jaka gałąź była mocniejsza, obrać ją na główną.

W trzecim roku tak się obcina jak w drugim, lecz gałązki słabiéj rosnące króciéj powinny być przycinane.

W czwartym roku kończy się ukształcenie drzewa. Względem niego jest to prawidło, aby je krótko przycinać, gdy drzewo obficie rodzi. Gdy przestaje pędzić rzuty na drzewo, trzeba się także tego prawidła trzymać nieodzownie.

Póki najwyższa gałąź w górę idąca, silna, można ją co roku na dwa lub trzy całe zostawić i poboczne gałęzie według téj miary przykrócić.

Kształt kotła.

Trzeba drzewko w dwie gałęzie puścić, coby w równéj od siebie stały odległości, środek powinien próżnym pozostać. Ktoby chciał podług tego kształtu mieć drzewo, dopnie celu tym sposobem: główne gałęzie potrzeba wziąć w obręcz, środek powinien być zawsze próżny, więc nie dopuszczać, by się środkowy pień zawiązał. Z resztą, z każdą pojedyńczą, tak się obchodzić jak rzecono przy piramidzie, a szczególnie na to baczność mieć należy, aby przeszkodzić rozwinięciu się owych oczek, coby nam nasze szyki psuły.

Kształt kuli.

Kto chce mieć piękny kształt kuli, niech przestrzega, aby się gałązki za jéj obręb nie wychwytały. To zaś uskutecznimy, gdy gałęzie wtedy obetniemy, gdy się już pączki zawiązały. To sprawi, iż gałęzie tępo rość będą, lecz z tą operacyją długo ociągać się nie należy, boby drzewa bardzo osłabły.

Kształt krzaczysty.

Aże w różnym kształcie rosną krzewy, więc ten wyraz jest nieokreślony. Pan Dieker rozumie pod tém kształtem, jakby naturalnie rosnące drzewa.

Kształt pnia zwykłego.

Aby kształt ten otrzymać, trzeba młode drzewko póty zostawić w szkółce, póki się nieskończy pierwsze uformowanie korony. Skoro otrzymała żądaną wysokość, ucina się wierzch. Do takich trzeba nieco większych wazonów, ponieważ drzewko w pień prowadzone, potrzebuje więcéj pożywienia, już nawet dla tego, aby mocniéj stało. Do tego kształtu takie wybierać drzewka, które mocno pędzą. Zostawiają się przez dwa lata, aby wolno rosły, lecz na wiosnę trzeciego roku, drzewko w górze w tém miejscu obcinać, gdzie pragniemy mieć koronę. Także w tym roku wszystkie gałęzie poboczne, któreśmy mu zotawili, równo przy pniu uciąć należy, aby rany zostały. Każdą gałązkę, którąby się pod koroną ukazała, trzeba uciąć.

Kształt szpalerowy.

Ponieważ żadne drzewo przez samo obcięcie, tak naprowadzonem być nie może, więc trzeba je prowadzić przy kracie. Aby zaś nieobrazić korzenia, trzeba owe karły wazonowe, które w szpalerze prowadzić chcemy, wystawić w czasie wiosny na miejsce, gdzie karły utwierdzić mamy. W téj porze po obu stronach przyciąć gałęzie, które się w górę puszczają; gdyby zaś więcéj takowych było, spodnie dłużéj zostawić, krótko przyciąć będące w środku, aby nam wydały potrzebne gałęzie do uformowania szpaleru; można zostawiać prosto stojące. W ciągu lata, każdą gałąź przywiązać, skoro żądaną długość otrzymała pilnować, aby żadna gałąź tak w górę nie urosła, iżby jéj przywiązać nie można było. Im mniéjsze są drzewka szpalerowe, tém troskliwiéj powinniśmy każdéj gałązce nadać kierunek, aby ją do celu usposobić, gdyż takie drzewka mają stać między oknami.

Kształt mieszany.

Pod tym kształtem rozumiemy takowy, który do żadnego z powyższych niepodobny. Tu od razu obcinanie stosujemy do wzrostu drzewa; tym sposobem, każde drzewko w małym egzemplarzu tak się uformuje, jak jego natura wskazuje. Chociaż drzewka w takowych kształtach wolniéj i nie tak wymuszenie rosną, jednak nie zapominać o ich obcięciu. Gdy gałęzie mocniéj pędzą, trzeba je krócéj przyciąć, ale tego się wystrzegać, aby znowu próżne nie były miejsca. Nie trzeba w żadnym kształcie dopuscić, aby owoce rosły na końcach cienkich gałązek owocowych, boby uginały gałęzie i psułby się kształt drzewa.

O obcinaniu karłów pestkowych.

W pierwszych latach tak je obcinać trzeba jak i jądrkowe. Bo najprzód należy się starać o ukształcenie drzewa, abyśmy z niego owoc mieli, a że brzoskwinie w pierwszym roku prędzéj rosną jak jabłonie i gruszki, więc stosując się do tego, króciéj one przycinać.

Ta jest różnica, między jądrkowemi i pestkowemi drzewami, że w pierwszych pączki na kwiat potrzebują lat kilka do swego uformowania, zaś w pestkowych formują się w jednym roku, a kwiat zawiązuje się na gałęzi, która przeszłego roku wyrosła. Nie które kwaśne wisznie na tych rocznych rzutach wydają kwiat i owoc, jak wisznie o wszystkich Świętych. To nas oświeca, że tak mamy obcinać drzewa

pestkowe, aby drzewka roczne gałęzie wydawały w obfitości. Ta własność drzew pestkowych następujące nam wskazuje prawidła:

1.) Najwyższe oczka powinny być zawsze pączkiem na liść, aby na kwieciu niżéj zawiązał się owoc. Dla tego z ich obcinaniem na wiosnę tak długo wstrzymać się, póki się nie pokażą oczka na kwiat i na listki.

2.) Silne gałązki, które się w górę puszczają, czy pojedyncze, czy podwójne mają oczka, przcyinają się do pięciu lub sześciu oczek. Jeżli niesą tak silne, przyciąć je na cztery.

3.) Wszystkie nad trzy cale dłuższe gałązki na przyszły owoc, które aż do końca mają pączki na kwiat, przycinają się w karłach wazonowych aż do martwego oka; jeżli zaś mają między sobą pączki na liść do takowych; gdy zaś mają podwójne lub potrójne oczka, aż do tychże.

4.) Krótkich kolców na owoc i gałęzi bukietowych nietrzeba się dotykać.

Doświaczenie przekonywa, iż brzoskwiń trudno i w wazonach doprowadzić do rodzajności. Łatwiéj jest doczekać się owocu z śliwek i moreli. Te, gdy wyjdą z zimy i mają sprzyjającą porę w czasie kwitnienia, obdarzają nas mnogiem owocem. Szczególnie wielkie i małe, niebieski i białe damasceny, czerwone i białe diapry, białe i czerwone panieńskie śliwki, renklody w kształcie jaja, żółte mirabelle i Majera król. śliwki.

Wisznie przy obcinaniu szczególniéjszéj wymagają uwagi. Wisznie, póki niezaczynają rodzić, obcinają się tak jak inne drzewa. Lecz gdy już rodzą, trzeba je na rok dwa razy obcinać. Raz w jesieni i w zimię, a drugi raz o Ś. Janie. Dla tego zaś ich w lecie obcinać, bo nieobciąwszy tych wszystkich gałązek, które powinny być obciętemi, byłyby aż do końców obsadzone oczkami na kwiat, a wtedy niemożnaby tak obciąć drzewa, jak jego kształt wymaga. Gdy pączki na kwiat formują się z oczek, które na wiosnę wypędziły, więc przez obrzynanie sprawia się, że oba wyższe oczka, albo przynajmniéj jedno z nich w gałązki popędzi, zaś spodnie podług wszelkiego podobieństwa uforsmują oczka na owoc lub jedno z nich wyda kolce owocowe.

A tak oczka tych nowych rzutów letnich, nie będą miały czasu przejść w pączki kwiatowe, więc pozostaną oczkami na liść. Na przyszłą wiosnę te rzuty letnie, stosownie do ich długości od jednego do czterech calów przyciąć potrzeba.

O obejscu się z karłami pierwszego roku po ich wsadzeniu.

Podlewanie jest tu najważniéjszem punktem. Wtedy należy karły podlewać, gdy jest ciepła pora a drzewka pokazują, że już wilgoć pochłonęły. Małe wazony dwa razy na dzień, zaś na pigwach uszlachcone, mniéj podlewać, bo wilgoć obfita żółtaczką ich nabawia. Gruszki wiele wilgoci potrzebują.

Gdy zimno, lub drzewa rość przestają, mniéj daleko potrzebują wilgoci; największą zaś mają drzewka potrzebę odwielżenia, gdy liść opuszczają, ale do tego stanu nietrzeba je dopuszczać. Wszakby i nam nie wiele pomógł napój, gdyby nas pragnienie do tego stopnia niemocy przywiodło, zebyśmy ręką i nogą ruszyć niemogli. Taki stan jest najszkodliwszy dla drzewek wazonowych; u nader wyschłych drzew wazonowych zaczynają gnić korzenie. Dla karłów owocowych, to ma służyć za główne prawidło, że póki rosną, niepowinno im zbywać wilgoci.

Czy je z góry, czy z dołu podlewać, podzielone są zdania. Ale dostrzeżono, że podlewanie z dołu, to jest podstawianie naczyń z wodą pod wazony jest dla nich dogodniéjsze; ale nie dla drzew świéżo posadzonych. Te bowiem będąc w stawnem błocie, mogłyby przez zgniliznę potracić korzenie, więc trzeba drzewa do póty z góry podlewać, dopóki niezaczną rość roskosznie; potém je postawić w naczynia z wodą. Pierwszego po posadzeniu roku, niepotrzeba tego naczynia i w drugim także. Lecz jest wtedy nieuchronne, gdy się drzewo starzeje i ma wiele owoców.

Kto niechce ponieść kosztów, na sprawienie naczynia do podstawienia, może przez lato wazon do połowy w ziemię zakopać; ale żeby się w ziemię nieszyło korzenie, podstawić drzewienko, płytkę lub cegłę. To zaś dla tego, że tym sposobem drzewa bywają lepiéj od słońca ogrzewane.

Zgoła tłusta ziemia, mocne podlewanie, ciepło, to cała tajemnica w obchodzeniu się z karłami. Skoro w wazonach ziemia skorupieje, przerobić ją i spulchnić.

Te prawidła podlewania, tyczą się tylko młodych drzewek, póki się nie ukończy formowanie ich kształtu, lecz skoro ten osiągnęty i przychodzi pora rodzajności, inaczéj trzeba się z niemi obejść. Nie tak obficie ich zlewać, bo tém się spoźnia ich rodzajność. Owe, co rodzić mają mało podlewać; najlepiéj podlewać wodą rzeczną lub stawową, lecz gdy téj niema i wodą ze studni, choćby zaraz czerpaną, podlewać.

O przezimowaniu karłów.

Pan Dieker nie jest od tego, aby na dworze zimowały; ale że ci, ktorymby poginęły, zwalaliby całą winę na tę radę, więc takim poddaje następujący sposób ich przezimowania:

Pierwsze mrozy karłom bynajmniéj nieszkodzą. Gdy zimno tak mocno, że już w dzień niepuszcza, drzewa pod dach przenieść. Najlepiéj, gdy jest korytarz lub takie miejsce, gdzie mają ochronę od silnych mrozów, ale razem mają używać wolnego powietrza. W tém miejscu mają pozostać, póki nieutracą liści i mrozy się nie wzmogą. Pamiętać trzeba, aby wazony suche przeniesione były, a zatém jak się zaczynają przymrozki, więcéj je nie podlewać; lecz znowu niemają być zupełnie wyschłe. I w zimię, gdy bardzo suche, trzeba je podlać; ale wtedy najlepiéj śniegiem je obłożyć. Gdy już bardzo silne mrozy nastaną, wziąć je pod dach. Ale że drzewa zimą nie rosną, każde miejsce, coby drzewa od mrozów osłaniało, byłoby dla nich dogodnem. Tego bardzo dostrzegać, aby karły w czasie zimy nierosły. Ciepłe piwnice, ciepłe bardzo pokoje, dla nich nie przydatne; kto w pokoju zimuje, powinien je co dzień na wolne wystawiać powietrze, a na noc brać. Gdy odwilż, otwierać okna, oczyszczać, pleśń obcierać, suchym śniegiem okładać, pod wilgotnemi i mokremi wzruszać ziemię. Zaś na wiosnę najbardziéj strzédz ich od mrozów, gdy już pączki nabrzmiewają. Doświaczenie nauczyło, iż przed dwudziestym Maja nie można winogradu odsłaniać. Także przed ośmym Maja nie można brzoskwin i moreli pod gołe niebo wystawiać i tych podobnież karłów, które mają pączki na kwiat. Zaś te, które jeszcze nierodzą, można w pół Kwietnia na dwór wystawić.

Mogą w gróncie zimować karły jabłonie, gruszki i śliwy i wisznie także, lecz trzeba je w ziemię zakopać, żeby były nią dobrze okryte.

Ogród gospodarski.

Przechowywanie owoców.

Po dwóch lub trzech niedzielach, trzeba je znieść do piwnicy na pułkach czystych drewnianych, które nad sobą o dwie stopy stać mają, poukładać, żeby się niedotykały.

Od piwnicy zależy wiele zachowanie owocu. Jeżli wilgotna i stęchła, łatwo się pleśń zakrada, owoc gnije a nim do tego dojdzie, traci smak. Kto niema dobrych piwnic, może je w dołach przechowywać. Ani w wilgotnem, ani nadto w suchem miejscu trzeba dosyć głęboko dół wykopać, spód i boki obłożyć tarcicami, wsypać owoc na kilka stóp wysoko, założyć z wierzchu tarcicami i zasypać potém dół równo z ziemią.

W takich dołach przechowują się tylko zimowe owoce, trwać mają aż do pół lata, wydobyte zdają się, jak gdyby dopiéro z drzewa zerwane były. Lecz wsypując, trzeba oddzielać nie zdrowe, potłuczone i zgniłe jabłka.

Zaś delikatny owoc do stołu, można w piwnicach, w suchych izbach i w skrzyniach przechowywać. Izby powinny być wolno opalone, aby łagodne ciepło przeszkodziło zmarznięciu owoców. W nich trzeba także porobić pułki, podsypać pod owoc suchy piasek, mech lub otręby. Gdy niema pułek na podłodze, rościelić żytną suchą słomę i na niéj porozkładać owoce. Tylko twarde gatunki owoców, borsztofki, szletyny i kartuzy mogą na kupach leżeć. Z większem mięsem renety, kalwille, pepingi, angielskie królewskie jabłka, niecierpią być przyciśnionemi. Ta izba powinna być często przewietrzana i żeby w niéj niebyło obcych zapachów, nawet pigwy nie powinny być razem z jabłkami, bo psują smak owocu.

Borsztofkom można nadać zapach muszkatułowych gałek, kładać je w chmiel lub w kwiat bzowy.

W skrzyniach i fasach najdłużéj się owoc zachowuje i w nich może być przesyłanym. Lecz trzeba takie wybierać, których spojenie dobrzeby przystawało i niemiały żadnego zapachu. W nich warsztami z ogonkiem kładzie się owoc, prześcilany przędziwem dobrze przewietrzonem. Owoce które się najdłużéj utrzymują kładą się na spód, pod wierzch najwcześniéjsze i tak się postępuje z góry do dołu. Poczém zabijają się skrzynie i fasy i stawiają na miejscu suchem, które więcéj chłodne jak ciepłe być powinno.

Co cztery niedziele trzeba otwierać, wybierać zgniłe i psujące się owoce. Wiele się przyczynia do dłuższego zachowania owoców, jeżli po zerwaniu przeniesiemy je do izby przewiewnéj na poddaszu i poukładamy w kupy, niech tak poleżą kilka dni, aby się spociły. Potém poobcierawszy je suknem, na stoły porozkładać, żeby zupełnie na powietrzu lub słońcu wyschły. Wyższe części domu, strychy są dogodniéjsze na przechowanie owoców jak dolne.

O suszeniu owoców w ogólności.

Suszą się owoce, aby na długo zachowały się i były na lata w których drzewa niezrodzą. Dobrze ususzone owoce są w domu potrzebne i dla zdrowych i chorych. Zaś wyborne gatunki suszone są ważnym w handlu artykułem. Zimą można ich wiele suszyć w piecach po chlebie, w kuchniach i w piecach piekarskich. Lecz to robiąc, trzeba szczególniéjszą mieć baczność, aby się owoc nie przypruszył, ani przydymił. Wiele owoców można na słońcu suszyć; te krają się w drobne talerzyki, na nitkach rozwieszają się

na zerdziach a gdy wilgoć, chowają się pod dachy. Wianki trzeba obracać, aby słońce wszędzie doszło. Lecz na słońcu suszony owoc, trzeba jeszcze zawsze dosuszyć. To jest najpewniéjsza próba ususzonego owocu, gdy go paznokciami obu wielkich palców mocno ciśniemy i nie widać wilgoci. Lecz najlepiéj miéć na to osobne suszarnie; w nich lepiéj się wszystko robi.

O suszeniu każdego owocu w szczególności.

Jabłka, albo się suszą całkiem lub w kawałkach na pół, lub cztéry części przecięte. Całemi suszą się borsztofki i inne małe gatunki. Umyślenie na to zrobionem żelazkiem wypychają się środki, od wiérzchu aż do ogónka, obierają się i zaraz kładą w suszarniach.

Na rozkrajanie, najlepszę borsztofki, białe rajskie jabłka, *renette franche*, *rabbaw* i inne renety. Na słodkie kawałki siwa reneta szampańska.

Żeby jednostajnie wysychały, trzeba kawałki często obracać, lecz i lasy trzeba przemieniać, górne na spód, spodnie na wiérzch. Żeby zaś paliwo nie przepadało, trzeba miéć zawsze na pogotowiu świeże do wsadzenia. Zawsze jest lepiéj mocno wysuszyć jak miękkie wyjmować; trzeba tylko przestrzegać, aby nie poczerniały.

O suszeniu gruszek.

Na suszenie najprzydatniéjsze aptekarskie gruszki, muszkatele, *wespenbirne*, funtowe gruszki i saracenki. Po odebraniu łupy, trzeba się z niémi jak najprędzéj uwijać. Także niepowinny być mocno wysuszone, żeby jak kość były. Trudniéj jest je suszyć.

Suszenie śliwek, mirabellów i morelów.

Nasze śilwki zwyczajne są tu najpospolitsze i najużyteczniéjsze. Powinny być dobrego gatunku wielkie, dojrzałe i nierobaczliwe. Te, które się na drzewach pomarszczą, najlepsze do suszenia i suche najsmaczniéjsze.

Jeżli je tak długo nie można zostawić na drzewie, więc otrząść drzewa. Te, które opadły, zebrać; nigdy zielonych niesuszyć, bo te w gotowaniu kwaśne, gdyby je i osładzać, niepomoże.

Jeżli w czasie, gdy dochodzą deszcz pada, trzeba zaraz po nim do suszenia przeznaczone otrząść, ponieważ pękają i potém gniją. Małe śliwki suszyć nie warto, bo będzie tylko pestka i skórka i mają zły smak, wielkie daleko smaczniéjsze. A zatém należy śliwki szczepić i okulizować dobremi gatunkami.

Śliwki najlepiéj się suszą w suszarni; z początku powinien być ogień powolny, bo inaczéj sok z nich wycieknie lub się popalą. Trzeba je często obracać i miészać. Żeby zaś były piękne świécące, nie potrzeba je w piecu studzić, lecz z gorąca trzeba je wynieść na powietrze.

Tak nazwane prunelle są także bardzo smaczne; te się biorą z drzewa gdy się marszczą, obierają się i wyjmują pestki. Najpierwéj trzeba żeby ogień był wolny, potém go powiększyć a gdy uschły zupełnie, przenieść w przewiewną izbę niech tam wyparują. W każdą wkłada się migdał i pakuje w skrzyneczki. Najdelikatniéjsze tak robione są białe perygrody, które mają tak delikatne skórkę, że ich nie trzeba obierać.

Suszone mirabelle, są bardzo wybornym przysmakiem; te lepsze, gdy nie zupełnie dojrzałe i trzeba je zrywać nie otrząsać. Nie powinny zupełnie dojść w suszarni, lecz niech na słońcu doschną.

To rozumié się także o renklodach, które najostrożniéj i najpowolniéj suszyć trzeba, aby sok utrzymały, który gdy ścieknie, pestka tylko i szkórka pozostanie.

Suszenie wiszni i czereszni.

Do tego najzdatniéjsze czarne gatunki wczesnych wiszni; jeżli im dojść pozwolimy, mają korzenny, przyjemny smak. Aby dobrze uschły i glanc utrzymały, obrywać je bez szypułek, w piecu powinny miéć z razu łagodne ciepło, a gdy zaczną się marszczyć, ogień wzmocnić. Zupełnie niepowinny w piecu dosychać, lecz niech dosychają na powietrzu; tak zatrzymują sok, są nieco miękkie i utrzymują się lat kilka. Trzeba je z największego gorąca zaraz na powietrze wynieść.

Brzoskwinie suszyć i utrzymywać.

Gdy zrodzą obficie brzoskwinie, prawie się marnują, ponieważ niewiemy sposobu suszenia ich i zachowania. To się tak robi: nie obrane brzoskwinie krają się na dwoje, kładą na lasy i stawią się w małéj izdebce, gdzie mocno napalono; tak schną powoli i nie tracą soku. Suszone brzoskwinie mają smak wyborny i bardzo są poszukiwane. Tak można i z innemi dolikatnemi robić owocami. W Ameryce mają maszyny do obierania i przekrawania owoców.

Opisanie nowo wynalezionego pieca do pieczywa chleba bardzo ekonomicznego, co do suszenia owoców może być prydatnym.

Niestety widzimy jak coraz ubywają lasy, bo zle niemi gospodarują i nowych zapustów nierobią. Gdzie zaś tych niema i słomą się opalają, któréj przez pół prawie roku dla cho-

dowania bydła potrzebujemy, tam także bywa powszechnie, że jéj na końcu niestaje, że bydła niema czem pod wiosnę wyżywić, że zimno w domach doskwierne. Piece oszczędzające paliwo byłyby szczególniéjszym dla naszych ostrych stref dobrodziejstwem, gdzie szczególnie do pieczywa chleba, jak najwięcéj opału wychodzi.

Przypatrując się pieczywu chleba, widzimy jak dużo bardzo materyjału palnego wychodzi do ogrzania ścian pieca, jak największa część gorąca z powietrzem i dymem ulatuje. Ileż go także ubywa, gdy się wygartuje popioł i węgle. Zgoła trzecia część materyjałów przy oszczędniéjszem urządzeniu pieców, byłaby dostateczną do pieczenia chleba.

Pan Fischer tak radzi budować piec, paliwo oszczędzający: Zwykłym sposobem murować piec, który ma być opatrzony rurą dym prowadzącą, a że w nim ogień się niepali, może być niższy, jak zwykle i mniejszy mieć otwór. Na środku pieca utwierdzić żelazną laną blachę, która ma być dwie stopy szeroką, dwie długą i na ćwierć cala grubą. Pod nią, to jest pod piecem ma być ognisko, które ma pod piecem otwór, którędy paliwo się kładzie, zaś ogień powinien goreć pod samą blachą, dym, przez mały komin po pod piec do pieczywa idący, wychodzić. Gdy się ma piec chleb, zatyka się mocno, ale nie szczelnie otwór pieca, zaś pod ową blachą, pali się póty, póki ściany pieca się tak nie rozgrzeją, aby chleb się doskonale upiekł. Gdy to jest, wsadza się chleb po bokach owej blachy, dla czego piec ma być obszerny. —

Takowy piec przynosi wiele korzyści; oszczędzamy dwie trzecie części paliwa i można także gnojem lub torfem piec rozgrzewać, bo gdy się piec za pomocą téj blachy tylko rozgrzewa, a dym się do niego nie dostaje, chleb żadnego nieprzyjemnego zapachu mieć nie będzie, coby inaczéj nastąpiło. Niema w piecu węgli i popiołu, więc po wyjęciu chleba, można, dorzuciwszy nieco paliwa, drugi i trzéci raz chleb piec, a i to jest ważna okoliczność, że się nie należy obawiać pożarów, które najczęściéj z pieczywa chleba wybuchają. Blacha owa powinna być gliną wylepiona.

Takowe piece, można bardzo korzystnie użyć do suszenia owoców, lecz owoc suszyć się mający, trzeba pierwéj w piec włożyć, a potém z wolna palić. Okolice w owoce obfitujące, mogą tym sposobem znaczny prowadzić handel suchym owocem, który dobrze urządzony i do tego z szlachetnych gatunków, jest specyjałem poszukiwanym.

Zachowanie suszonych owoców.

Nigdy nie należy ciepłego owocu chować, bo się zakrada pleśnizna; trzeba pierwéj trzymać owoce na przewiewnem miejscu, niech wyparują i obeschną, wtedy można je chować i pakować. Każdy gatunek owoców, trzeba osobno przechowywać. Nadewszystko trzeba pilnować, aby się niezakradły proch i nieczystość. Najlepiéj je przychowywać w skrzyniach i fasach, niemających zapachu; jeżliby owoc długo przechowywany spleśniał lub się mech w niego zakradł, pozbędziemy się tego, gdy go w gorący piec wsypiemy, lecz odtąd nad rok, dłużéj się nieprzechowa.

O założeniu po wsiach ogrodków botanicznych.

Jest wiele ziół nader potrzebnych, dla ratowania ludzi i bydląt, które w potrzebach z aptek dostawać trzeba; apteki nie zawsze są blisko, ceny ich dla biednego wieśniaka częstokroć za wysokie. Więc należałoby najpotrzbniéjsze zioła lekarskie po wsiach na jednem gdzieś miejscu sadzić, aby je miéć w potrzebie. Okazywać młodzieży wiejskiéj, by je poznawać nauczyła się, naucząc ją, jakie skutki robią. To byłoby najwłaściwszem zatrudnieniem Xięży Plebanów lub nauczycieli szkółek wiejskich. Filiżanka kwiatu bzowego w początkach słabości podana, nieraz oddala ciężkie słabości i zachowuje przy życiu osoby liczną familij obciążone, po których skonie opuszczone sieroty idą w poniewierkę.

Ogród kwiatowy.

Ostrożka amerykańska,

Delphinium exaltatum, kwitnie przez Czerwiec i Lipiec, miewa do czterych łokci wysokości, kwiat ciemno błękitny i jeden płatek brunatny.

Ostrożka olbrzymia,

Delphinium elatum, kwitnie w Czerwcu i Lipcu, ma pręty trzyłokciowe, kwiat jasno błękitny.

Ostrożka wielko kwiatowa,

Delphinium grandiflorum, kwitnie w Sierpniu, kwiat ma taki co i olbrzymia, ma odmianę z pełnym kwiatem, bardzo zachwycającą. Z Syberyi do nas przybyła.

Ostrożka brunatna syberyjska,

Delphinium puniceum, kwitnie w Lipcu, ma kwiat czarno czerwony.

Ostrożka wszawa,

Delphinium stapisagria, kwitnie w Lipcu, ma kwiat błękitny. Jéj nasienie na proszek utarte zabija robactwo, przedają je pod nazwiskiem kapucyńskiego, na wygubienie wszów u dzieci.

Ostrożka chińska,

Odszczególnia się, z rodu swego najpiękniéjsza.

Te wszystkie gatunki są na zimno trwałe, mnożą się albo z rozebrania korzeni lub z nasienia w dobréj tłustéj ziemi, roskoszniéj się krzewią; nasienie sieje się w jesieni.

Wierzbówka kudłata,

Epilobium hirtusum, w korzeniu trwała, kwitnie przez Lipiec, kwiat ma purpurowy, największy w swoim rodzaju; ta planta ozdobna.

Figlarz wirgiński,

Mimulus ringens, kwitnie przez Lipiec i Sierpień, ma kwiat blado niebieski z boku wychodzący, lubi grunt nie gnojony, lekki wilgotny, nieco cienia i rozbiera się z korzeni. Ta roślina bardzo przyjemna.

Figlarz peruwijański,

Mimulus guttatus, kwitnie przez Maj i Sierpień; ma kwiat wielki, jasno pomarańczowy, czerwono nakrapiany i jest czulszy na zimno. Więc go na zimę okrywać.

Lepnica kubkowa,

Silene armeria, planta jednoroczna, kwitnie od Września do Października, pręt ma trzy ćwierciowy, kwiat karmazynowy.

Pstra lipnica,

Silene quinque vulnera, także roczna, kwitnie w Czerwcu, kwiat ma purpurowy, biało bramowany z pięciu plamkami ciemniéjszemi, w kłos jednoboczny ułożony.

Lepnica wirgińska,

W korzeniu trwała, kwitnie od Czerwca do Lipca; w Czerwcu puszcza wiechę pięknego szkarłatowego kwiatu, kwiat ten bardzo piękny, i z łatwością rozbierać się daje.

Lepnica różowa,

Silene bipartita, planta jednoroczna, kwitnie przez całe lato, ma kwiat różowy o pięciu płatkach, środkiem przedzielony. Ta roślina należy do bardzo pięknych kwiatów; sieje się na wiosnę, przesadza. Lubi wystawę do słońca i podlewanie.

Dzwonki z brzoskwiniowym liściem,

W korzeniu trwałe, mają pręty łokciowe i odmianę z pełnym białym lub niebieskim kwiatem, które są nader piękne.

Dzwonek w ostrosłup rosnący,

Campanula piramidalis, rosnie na półtrzecia łokcia wysoko, ma kwiat wielki błękitny lub biały, kupkami z boku wychodzący. Lubi częste podlewanie, należy do najpiękniéjszych gatunków. Kwitnie w Lipcu i w korzeniu jest trwały.

Dzwonek wielkokwiatowy,

Campanula gentianoides, pięknie bardzo gatunek z Syberii, kwitnie w Lipcu, ma kwiat duży i najpiękniéjszego błękitu.

Dzwonek angielski,

Campanula patula, kwitnie przez Lipiec, kwiat ma biały albo purpurowy.

Dzwonek wieńcowy,

Campanula thyrsoides, kwitnie przez lato, ma kwiat biały, żółty i gęsty, w kłosach nabitych piramidalnych.

Dzwonek z wielkim kwiatem,

Campanula medium, ma kwiat ze wszystkich dzwonków, największy błękitny albo biały szypułkowy.

Dzwonek wenery jednoroczny,

Ma kwiat piękny fijoletowy, kwitnie przez lato.

Dzwonki mnożą się łatwo z nasiena, siać je potrzeba skoro tylko dojrzeją na grzędzie, potém przesadzać na miejsce, gdzie mają pozostać; rozbierają się z korzeni także.

Dyptan dictamnus,

Kwitnie przez Czerwiec i Lipiec i w korzeniu trwały; ten gatunek jest biały, kwiat ma jak rynienki, purpurowy, oznaczony pręgami ciemniéjszemi. Cała roślina jest żywiczna i niezmiernie w wieczór pachnąca, sączy nawet w Lipcu, z kielicha kwiatowego żywicę, która ma skutki lekarskie. Gdy lato suche i gorące, a wyziewy téj rośliny pod wieczór zgęszczone, przebliżywszy świecę do spodu, cała roślina zajmuje się płomieniem. Jej nasienie doskonale dojrzewa a chociaż pochodzi z cieplejszych krajów, mrozy nasze doskonale wytrzymuje. Siać ją trzeba w jesieni, boby inaczéj aż drugiego wyszła roku. Dopiero piątego roku kwitnie, a wtedy można ją z łatwością z korzenia rozbierać.

Mitra alpeyjka,

Epimedium alpinum, w korzeniu trwała, kwitnie przez Kwiecień i Maj, łodyga rośnie

kępą do półtora łokcia wysokości, kwiat ma czerwony lub żółty, drobny w kisć ułożony podobny do kapelusza okrągłego; zasługuje na pielegnowanie tak dla rannego kwiatu jak dla przyjemnéj postaci, w jesieni się w korzenia rozbiera, ale że wcześnie nać traci, trzeba go patyczkiem naznaczyć.

Dziwaczek peruwiański,

Mirabilis Jalapa, kwitnie od Lipca do Września, miewa kwiat czerwony, żółty, srokaty i ułożony w wieńcach wierzchołkowych; w szklarni jest trwały, na dworze wymarza, dla tego go co rok siać trzeba. Także i przechowują się korzenia jak georginije, wtedy wcześniéj kwitnąć będzie.

Dziwaczek mexykański,

W korzeniu trwały, kwitnie od Lipca do Września, kwiat w dołu czerwony, daléj biały lipki i przyjemnie pachniący. Wytrzymuje zimy, jednak bespieczniéj jego korzeń wyjmować.

Sylf przeszyty,

Kwitnie od Lipca do Października, ma pręt gładki czterołokciowy, kwiat żółty, *Soldanella perfoliata* po botanicznemu nazywa się.

Sylf terpentynowy,

Soldanella terebintinaceum, kwitnie od Lipca do Wrzesnia, ma kwiat żółty wielki.

Sylf brzozowy,

Soldanella connatum, kwitnie przez Lipiec i Październik, także żółto.

Wszystkie sylfy potrzebują głębokiéj ziemi z łatwością rozbierać się dają i do wysokich jesiennych kląbów bywają używane.

Kalendarz ogrodowy.

Od 23go do 30go Lipca.

W sadzie okulizuje się ciągle, sieją się karczochy, rzepy miesięczne i rzodkiew; trzeba usposobiać ziemię na następujące miesiące. Odkładają się gozdziki, sieją się nasiona, których flance na jesień w wazony chcemy mieć przesadzone; robią się ablegry z myrtów i cystusów, obrywają się palcami pączki na gałązkach pomarańczowych, w dawnych wazonach z pomarańczamy, ziemia odmienia się i takowe się okulizuje.

ROZMAITOŚĆ.

Wielu miłośników drzew i kwiatów, radzi, by się pewnie obznajomić z pisarzami, którzy w różnych gałęziach ogrodnictwa pisali. Umieszczamy ich według porządku lat, w Gazecie frauendorfskiéj ogłoszonych:

Roku 1823.

1.) *Die Geheimnisse der Blumisterey, in Beschreibung der Kultur aller bekannten Garten-, Glas- und Treibhaus-Blumen und Ziergewächse, auch die Kunst zu jeder Jahreszeit sie ohne Kostenaufwand, ohne Glas- und Treibhaus die schönsten Blumen vom Fenster zu ziehen; auf dreyszigjährige Erfahrung gegründet, von J. C. von Reider*; książka o 705 stronnicach, kosztuje po księgarniach 3 ZR. 18 kr. w M. K.

Roku 1824.

1.) Wydał Pan Ditrich, Professor botaniki: *Vollständiges Lexikon der Gärtnerey und Botanik.* To dzieło ma być klassyczne; cena 81 ZR. w m. k. za całe dzieło; zaś za dodatki 40 ZR. 30 kr. M. K.

2.) Pan Skell wydał już drugą edycyją swego dzieła: *Beiträge zu der bildenden Gartenkunst für angehende Gartenkünstler und Gartenliebhaber*; kosztuje 5 ZR. 45 kr. w monecie konwencyjnéj.

Roku 1825.

1.) *Obstgärtner im Zimmer, oder Anweisung zur Erziehung und Haltung aller tragbarer Obstbäume, in Töpfen oder sonst beliebigen Gefässen, von Rudolph Diecker*; kosztuje 1 ZR. w M. K.

2.) Użyteczna książka ogrodowa: *Manuel complet du jardinier, Maraicher, Pepinieriste, Botaniste, Fleuriste et Paysagiste, par Louis Noisette.* Jest na niemiecki język przełożona, kosztuje 2 ZR. m. k.

3.) I ta także bardzo dobra. *Systematische Anleitung zur Kenntniss der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes, mit Angabe der eigenthümlichen Vegetation seiner Bäume und Streicher, als Behuf zu naturgemäsen Obstpflanzungen, von Liegel, Apotheker zu Braunau.*

Roku 1826.

1.) *Annalen der Obstkunde*, wydane przez towarzystwo pomologiczne; pierwszy poszyt drugiego tomu z dwoma rycinami kosztuje 1 ZR. 43 kr.

2.) *Obstsorten-Verzeichniss der königl würtembergischen Obst-Baumschule zu Hohenheim bei Stuttgart*; kosztuje 1 ZR. Jest w nim 212 gatunków jabłek, 188 gruszek, 32 śliwek, 30 moreli, 10 brzoskwin, prócz tego mnóstwo krzewów.

3.) *Beiträge zur Blumistik vom Robert Schomburgk.*

4.) *Europaische karpologische Flora von T. Seits.*

Roku 1827.

1.) *Neuestes allgemeines Gartenbuch vom Karl Ernst Mayer, auf 64 Druckbogen mit 66 Kupfer*; kosztuje 5 ZR. w monecie konwencyjnéj.

Dzieła Dyla o jabłkach i gruszkach, każdemu co chce zaprowadzić szkółkę systematyczną, są nieuchronnie potrzebne. Ten bowiem Patryarcha pomologii jest źrodłem prawdziwem i niewyczerpaném wszystkich pomologicznych wiadomości.

Truchses, co zebrał wisznie i czereśnie w porządek systematyczny, jest nieuchronnie potrzebny w każdym księgobiorze ogrodowym.

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.